Hartige muffins rode biet



Ingrediënten

20 st.

- 500 g Baked Greenz rode biet
- 50 g Bresc Ras el hanout
- 50 g Bresc Alioli
- 20 st gerookte kipfilet, plakjes
- 20 st caisses
- Cress

Bereidingswijze

Breng het beslag van rode biet op smaak met Ras el hanout. Voorzie de muffinvormen van een caisse en vul voor 2/3 met de massa. Bak gedurende 15 á 20 minuten in de oven af op 160 . Laat de muffins afkoelen, voorzie ze van een dopje alioli, garneer met de gerookte kipfilet en werk af met cress.

Gebruikte bresc producten



Bresc Ras el hanout kruidenmix 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000